Añadiendo ingredientes
Ingredientes como nueces o chips deben ser añadidos alrededor de cinco minutos antes de que la receta esté completa. Una vez que el postre o la bebida hayan empezado a espesarse, añada los ingredientes a través del pico. Nueces y otros ingredientes no deben de ser más grandes que un chip de chocolate.

Característica de seguridad
La máquina Cuisinart Pure Indulgence para hacer helados, helados de yogurt y sorbetes está equipada con una característica de seguridad que automáticamente detiene el aparato si el motor se sobrecalienta. Esto puede ocurrir si el postre o la bebida están excesivamente espesos, si la unidad ha estado prendida por un periodo de tiempo excesivo o si los ingredientes agregados (nueces, etc.) son extremadamente grandes. Para reiniciar la unidad, voltee el interruptor a la posición de apagado. Permita que la unidad se enfríe. Después de unos minutos, puede volver a prender la unidad y continuar haciendo su postre o bebida.

Limpieza y almacenaje
Limpieza
Limpie el recipiente congelador, el brazo para mezclar y la tapa en agua jabonosa. NO PONGA EL RECIPIENTE CONGELADOR EN LA LAVADORA DE PLATOS AUTOMATICA. NO LIMPIE CON LIMPIADORES ABRASIVOS O CON IMPLEMENTOS. Limpie la base del motor con un trapo húmedo. Seque todas las partes minuciosamente.

Almacenaje
No ponga el recipiente congelador en el congelador cuando el recipiente esté mojado. NO guarde la tapa, la base ni el brazo para mezclar en el congelador. Puede guardar el recipiente congelador en el congelador para poder brindarle uso inmediato. Antes de congelarlo, envuélvalo en una bolsa de plástico para prevenir quemaduras por congelamiento. No guarde los postres congelados o las bebidas en el recipiente congelador por más de treinta minutos cada vez. Transfiera los postres o las bebidas congeladas a un contenedor hermético para que los pueda mantener por más tiempo en el congelador.

UN AÑO DE GARANTÍA

¡ Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CONAIR de calidad garantizada.

Condiciones de la Garantía:

1-. La garantía rige por doce meses a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cuál debe estar dentro del período de garantía.

2-. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.

3-. La garantía no tiene validez:
3.1-. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.
3.2-. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
3.3-. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
3.4-. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.
3.5-. Por desgaste normal de sus componentes por efectos de uso.
3.6-. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado. Recomendamos leer el manual de instrucciones.

IMPORTANTE: CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA, SÓLO SE ACEPTAN RECLAMOS DE ARTÍCULOS CON LA FACTURA DEL ALMACÉN QUE LE VENDIÓ EL ARTÍCULO.

Cuisinart®

Manual de instrucciones

Máquina para hacer helados, helados de yogurt y sorbetes

Modelo ICE-30BC

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, siempre lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES
Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad para evitar riesgo de fuego, choque eléctrico y/o heridas, incluyendo las siguientes.

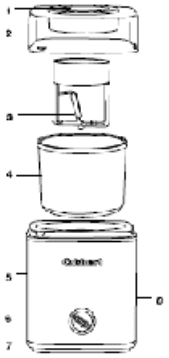
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
2. Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o la base del artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario contar con supervisión cercana cuando cualquier artefacto eléctrico esté siendo utilizando por niños o cerca de los mismos.
4. Siempre desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo este utilizando, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga las manos, el pelo, la ropa y espátulas o cualquier otro utensilio lejos del aparato durante su operación para reducir el riesgo de heridas y/o de dañar el aparato.
6. No opere ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna forma. Devuelva el artefacto al centro de servicio y reparación Cuisinart más cercano para su reconocimiento, reparación y ajuste mecánico u eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede ocasionar fuego, choque eléctrico o riesgo de heridas.
8. No utilice en exteriores.
9. No deje el cordón eléctrico colgando sobre el borde de una mesa o mostrador ni permita que este toque alguna superficie caliente.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente congelador mientras está en uso para reducir el riesgo de ocasionar heridas a personas o al artefacto. ¡No use objetos punzo-cortantes o utensilios adentro del recipiente congelador! Los objetos punzo-cortantes rasparán y dañarán el interior del recipiente congelador. Puede utilizar una espátula de plástico o una cuchara de madera cuando el aparato está en posición de apagado.
11. Este aparato está intencionado para uso doméstico solamente. Cualquier servicio aparte de la limpieza y mantenimiento por parte del usuario debe ser realizado únicamente por personal de un centro de servicio Cuisinart autorizado.
12. No utilice este recipiente congelador encima de llamas, platos calientes o cocinas. No lo exponga a una fuente de calor. No lo lave en lavadora de platos automática, hacer esto puede causar riesgo de incendio, choque eléctrico o heridas.

Guarde estas instrucciones
Para uso doméstico solamente
Notificación:
Este aparato tiene una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad, y para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija entrará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el contacto déle vuelta, si sigue sin entrar contacte a un electricista calificado. No trate de modificar esta medida de seguridad

Precaución
Este aparato es para uso doméstico solamente. Cualquier servicio aparte del mantenimiento que el usuario le debe dar y la limpieza deben ser realizados por un representante autorizado de servicio.

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, no desarme la base. Nota: la base no contiene partes que el usuario deba manipular o a las que deba brindarle servicio.
- Las reparaciones deben llevarse a cabo solamente por personal autorizado.
- Revise el voltaje para estar seguro de que el voltaje indicado en la placa del nombre en el aparato es similar con su voltaje.
- Nunca limpie con limpiadores en polvo para fregar o con implementos duros.

Características y beneficios



1. **Pico para los ingredientes**
Vierta los ingredientes de la receta por medio del pico. También lo puede utilizar para añadir ingredientes tales como nueces o chips sin interrumpir el ciclo de congelamiento.
2. **Tapa de bloqueo fácil**
Transparente para permitirle ver el proceso de congelamiento mientras progresa. La tapa esta diseñada para bloquearse fácilmente en la base.
3. **Brazo para mezclar**
Mezcla y a la vez airea los ingredientes en el recipiente congelador para crear postres congelados o bebidas.
4. **Recipiente congelador**
Contiene líquido que enfría dentro de una pared doble con aislante para crear un congelado rápido y parejo. Las paredes dobles mantienen el recipiente frío y a una temperatura pareja.
5. **Base**
Contiene un motor que cumple con su deber y es suficientemente fuerte para manejar helados, yogurt congelado, sorbetes, y bebidas congeladas.
6. **Interruptor de encendido y apagado**
7. **Pies de goma (no se ve en la ilustración)**
Pies antideslizantes mantienen la base y el aparato firme mientras está en uso.
8. **Almacenaje del cable (no se ve en la ilustración)**
El cable que no esté siendo utilizado es fácilmente empujado dentro de la base para mantener los mostradores ordenados y seguros.

Antes de utilizar por primera vez
NO sumerja la base del motor en agua. Límpielo por fuera con un trapo húmedo. Lave la tapa, el recipiente congelador y el brazo para mezclar en agua tibia y jabonosa para remover cualquier polvo o residuos que puedan haber del proceso de manufactura y transporte. NO limpie ninguna de las partes con limpiadores abrasivos o implementos duros.

Tiempo de congelamiento y preparación del recipiente
El recipiente congelador debe estar completamente congelado antes de que empiece con su receta. La cantidad de tiempo necesario para que el recipiente llegue a congelarse depende de que tan frío esté el congelador. Para los postres y bebidas congeladas más convenientes siempre mantenga el recipiente congelador dentro del congelador, así lo puede sacar en cualquier momento para utilizarlo inmediatamente. Generalmente el tiempo de congelamiento requerido es de entre seis y veintidós horas. Para determinar si el recipiente está completamente congelado, muévalo. Si no oye líquido moverse, el líquido enfriador está congelado. Antes de congelarlo, lave y seque el recipiente. Envuélvalo en una bolsa de plástico para prevenir las quemaduras por congelamiento. Le recomendamos que coloque el recipiente en la parte de atrás de la repisa de su congelador donde la temperatura es más baja.

Recuerde: su congelador debe estar puesto en 0° F para asegurar el debido congelamiento de todas sus comidas.

Haciendo postres o bebidas congeladas
1. Utilice las recetas Cuisinart o utilice sus propias recetas asegurándose que no hagan más de 2 cuartos. No llene el recipiente congelador más arriba que a ½ pulgada del borde superior, esto porque los ingredientes van a incrementar su volumen durante el proceso de congelamiento. Para mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente del que sea fácil pasarlos.
2. Remueva el recipiente congelador del congelador. (Remueva la bolsa de plástico si la colocó alrededor del recipiente congelador.) Coloque el recipiente congelador en el centro de la base. Nota: el recipiente empezará a descongelarse rápidamente una vez que ha sido removido del congelador. Utilícelo inmediatamente después de haberlo sacado del congelador.
3. Coloque el brazo mezclador en el recipiente congelador. El brazo no entra a presión, solo se mantiene al centro del recipiente con la parte circular hacia arriba.
4. Coloque la tapa en la base. El mecanismo de bloqueo fácil le permite que la tapa descanse encima de la base en múltiples posiciones.
5. Levante el interruptor hacia la posición de encendido. El recipiente congelador empezará a girar.
6. Inmediatamente vierta los ingredientes por el pico para verter.
7. Los postres o bebidas congeladas estarán listas en veinticinco o treinta y cinco minutos. El tiempo va a depender de la receta y del volumen del postre o la bebida que está haciendo. Cuando la mezcla haya espesado a su gusto, ya está listo. Si desea una consistencia más firme, transfiera el postre o la bebida a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador por dos o más horas.
   Nota: No guarde postres o bebidas congeladas en el recipiente para congelar. Los postres y las bebidas se pegarán a los lados del recipiente y pueden dañar el mismo. Guárdelos solamente en un recipiente hermético de plástico.